اسپیشل کلیجی مصالحہ

اجزاء:

- مٹن کلیجی____ 1کلو
- کھانے کا تیل____ آدھ کپ
- ٹماٹر____ 1اور آدھ کپ
- ادرک لہسن پیسٹ____ 2کھانے کے چمچ
- پیاز____ 1کپ
- لال مرچ پاؤڈر____ 1اور آدھ کھانے کا چمچ
- نمک____ حسبِ ذائقہ
- تازہ دھنیا____ 1کھانے کا چمچ
- ذیرہ پاؤڈر____ 1کھانے کا چمچ

- دھنیا پاؤڈر_____ 1کھانے کا چمچ
- ہلدی_____ 1کھانے کا چمچ
- کٹی لال مرچ_____ 1چائے کا چمچ
- سرکہ_____ 3کھانے کے چمچ
- رائی دانہ_____ 1چائے کا چمچ
- گرم مصالحہ پاؤڈر_____ 1چائے کا چمچ
- ذیرہ_____ 1چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک باؤل میں پانی، سرکہ، ایک کھانے کا چمچ ادرک لہسن پیسٹ اور کلیجی ڈال کر ایک گھنٹے کے لیے بھگو کر رکھ دیں۔

اب ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کرکے اس میں پیاز، ذیرہ، رائی دانہ اور ایک کھانے کا چمچ ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر براؤن ہونے تک پکائیں۔

پھر اس میں ٹماٹر، سبز مرچیں، لال مرچیں پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ذیرہ پاؤڈر، ہلدی، کٹی لال مرچ اور پانی ڈال کر پانچ منٹ کے لئے پکائیں۔

اب اس میں کلیجی ڈال کر مکس کریں اور پانچ منٹ کے لئے اچھی طرح پکائیں۔

پھر اس میں آدھا کپ گرم پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پانچ سے سات منٹ گلنے تک پکائیں۔

اب اس میں نمک اور گرم مصالحہ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔

دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر کے سرو کریں۔

Special liver spices

Ingredients:

- Mutton liver _____ 1 kg
- Edible oil _____ half a cup
- Tomatoes _____ 1 and a half cups
- Ginger Garlic Paste _____ 2 tbsp
- Onion _____ 1 cup
- Red chilli powder _____ 1 and a half tablespoons
- Salt _____ to taste

* Fresh coriander _____ 1 tablespoon

- Cumin powder _____ 1 tablespoon
- Coriander powder _____ 1 tablespoon
- Turmeric _____ 1 tablespoon
- Chopped red pepper _____ 1 teaspoon
- Vinegar _____ 3 tablespoons
- Mustard seeds _____ 1 teaspoon
- Hot spice powder _____ 1 teaspoon

- **Zira _____ 1 teaspoon**

Synthesis:

Put water, vinegar, a tablespoon of ginger garlic paste and liver in a bowl and soak for an hour.

Now heat cooking oil in a pan, add onion, cumin, mustard seeds and a tablespoon of ginger garlic paste and cook till brown.

Then add tomatoes, green chillies, red chilli powder, coriander powder, cumin powder, turmeric, chopped red chillies and water and cook for five minutes.

Now add liver and mix well and cook well for five minutes.

Then add half a cup of hot water and cook on low heat for five to seven minutes.

Now add salt and hot spice powder and mix well.

Garnish with coriander leaves and serve.

+92-307-8162003